Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 136 del 14 giugno 2001 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Giovedì, 14 giugno 2001** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 147

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 8 maggio 2001.

Prima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 8 maggio 2001.

Prima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL DIRETTORE GENERALE REGGENTE

DEL DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

VISTO il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n.130 alla Gazzetta Ufficiale n. 194 del 21 agosto 2000 "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali";

CONSIDERATO che l'art.2 del citato decreto prevedeva che la prima revisione dell'elenco predetto avrebbe avuto luogo entro il 31 gennaio 2001;

CONSIDERATO che nel termine stabilito dall'art.2 del citato decreto sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad accezione di quelli delle Regioni Abruzzo, Basilicata, Lombardia e della Provincia Autonoma di Bolzano, che non hanno ritenuto dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto ministeriale 18 luglio 2000;

CONSIDERATO che le Regioni Campania e Toscana pur avendo trasmesso i rispettivi elenchi, nei termini sopra individuati, non hanno completato l'invio della rispettiva documentazione e che pertanto gli elenchi delle predette Regioni saranno pubblicati con successivo provvedimento che integrerà il presente decreto;

CONSIDERATO che nell'elenco nazionale sono stati eliminati o modificati denominazioni e termini confliggenti con l'art.13 del reg. (CEE) n.2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992;

RITENUTO di dover procedere alla pubblicazione della prima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art.3, comma 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n.350;

Decreta:

Art. 1.

1. In attuazione dell'art.3, comma 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n.350 citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della prima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province Autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Art. 2.

Con successivo provvedimento si provvederà all'integrazione dell'allegato al presente decreto con gli elenchi dei prodotti agroalimentari tradizionali delle Regioni Campania e Toscana.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 maggio 2001

Il direttore generale reggente: AMBROSIO

REGIONE ABRUZZO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	mosto cotto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	annoia
	3	arrosticini di pecora
	4	guanciale amatriciano
	5	micischia (aree interne)
	6	mortadella di campotosto
	7	porchetta abruzzese
	8	salame abruzzese
	9	salame aquila
	10	salsiccia di maiale sott'olio
	11	salsiccia di fegato
	12	salsiccia di fegato con miele
	13	salsicciotto frentano
	14	soppressata abruzzese
	15	tacchino alla canzanese
	16	ventricina teramana
	17	ventricina vastese
formaggi	18	cacio di vacca bianca
	19	caciocavallo abruzzese
	20	caciofiore aquilano
	21	caciotta vaccina frentana
	22	caprino abruzzese
	23	formaggi e ricotta di stazzo
	24	giuncata vaccina abruzzese
	25	giuncatella abruzzese
	26	incanestrato di castel del monte
	27	pecorino d'abruzzo
	28	pecorino di atri
	29	pecorino di farindola
	30	pecorino marcetto (spalmabile)
	31	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata
	32	scamorza abruzzese
grassi (burro, margarina, oli)	33	olio agrumato
	34	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	35	aglio rosso di sulmona
	36	carciofo del vastese
	37	carote dell'altopioano del fucino
	38	castagna roscetta valle roveto
	39	cece
	40	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	41	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	42	cotognata e marmellata di mela cotogna
	43	fagioli a olio

	44	fagioli a pane
	45	farro d'abruzzo
	46	lenticchie di s. stefano di sessano
	47	mandorle di navelli
	48	marmellata d'uva (scrucchiata)
	49	marrone di valle castellana
	50	mela della valle del giovengo
	51	olive intosso
	52	patate degli altipiani d'abruzzo
	53	peperoncino secco piccante
	54	peperone secco dolce
	55	tartufi d'abruzzo
	56	uva di tollo e ortona
	57	zafferano di l'aquila
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	58	bocconotti di castel frentano
	59	cicerchiata
	60	confetto di sulmona
	61	fiadone
	62	pagnotte da forno
	63	pane cappelli (maiella)
	64	pane casareccio aquilano
	65	pane con le patate
	66	parrozzo
	67	pizzelle
	68	sfogliatella di lama
	69	sise delle monache di guardiagrele
	70	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	71	torrone di guardiagrele
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	72	scapece
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	73	miele

REGIONE BASILICATA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	gelatina di maiale
	3	involtini di cotenna
	4	lardo
	5	pancetta
	6	pezzente
	7	prosciutto crudo
	8	salsiccia
	9	soppressata
frormaggi	10	caciocavallo
	11	cacioricotta
	12	caprino
	13	casieddo o casieddu
	14	falagone
	15	manteca
	16	mozzarella
	17	padraccio
	18	pecorino
	19	pecorino misto
	20	ricotta
	21	ricotta forte
	22	ricotta salata
	23	scamorza
	24	toma
	25	treccia dura
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	26	lampascioni
	27	olive nere secche
	28	peperoni cruschi
	29	pomodori sott'olio
	30	rafano
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	31	biscotti glassati
	32	calzoni di ceci
	33	cicerata
	34	gelatina dolce di maiale
	35	migliaccio
	36	mostaccioli
	37	pane di matera
	38	pizza con i cingoli di maiale
	39	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	40	ravioli
	41	sanguinaccio

REGIONE CALABRIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	‘nduia
	12	‘nnuglia
	13	carne caprina calabrese
	14	carne di maiale nero calabrese
	15	carne di maiale salata
	16	carne ovina calabrase
	17	carne podolica calabrese
	18	ciccioli
	19	cotenne di maiale
	20	cularina
	21	culatta
	22	frittole
	23	gelatina di maiale
	24	guanciale
	25	pancetta arrotolata
	26	salato di crotone
	27	salsiccia di coretto
	28	salsiccia pezzente
	29	sazizzunu
formaggi	30	animaletti di provola
	31	butirro
	32	caciocavallo podolico
	33	cacioricotta
	34	caciotto di cirella di platì
	35	canestrato
	36	caprino dell'aspromonte
	37	farci-provola
	38	felciata
	39	giuncata
	40	mozzarella silana
	41	musulupu dell'aspromonte
	42	pecorino crotonese
	43	pecorino del monte poro
	44	pecorino del pollino
	45	pecorino della locride
	46	pecorino misto
	47	pecorino primo sale
	48	provola

	49	ricotta
	50	ricotta affumicata
	51	ricotta di capra affumicata
	52	ricotta di pecora
	53	ricottone salato
	54	strazzatella silana
grassi (burro,oli)	55	olio extra vergine di oliva di calabria
	56	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	57	‘a maritata
	58	amarene sciroppate
	59	asparago selvatico della calabria
	60	biondo tardivo di trebbisacce
	61	cannonata calabrese
	62	castagne al mosto cotto
	63	castagne di calabria
	64	cedro
	65	cedro candito
	66	cicoria selvatica calabrese
	67	cicorie selvatiche sott’olio
	68	cipolla rossa di tropea
	69	cipolline sott’olio
	70	clementine della piana di sibari
	71	collane di peperoni secchi
	72	confettura di pomodori rossi
	73	coroncine di fichi secchi al mirto
	74	crocette
	75	fagiolo di caria
	76	fagiolo poverello bianco
	77	farina di castagne
	78	fichi del cosentino
	79	fichi d'india di calabria
	80	fichi essiccati
	81	finocchietto selvatico di calabria
	82	finocchio di isola capo rizzuto
	83	funghi "rosito"
	84	funghi misti di bosco sott’olio
	85	funghi porcini silani "sillo"
	86	funghi porcini sott’olio
	87	funghi rositi sott’olio
	88	involtini di melanzane
	89	limetta
	90	limoni di rocca imperiale
	91	marmellata di arance
	92	marmellata di cipolla rossa di tropea
	93	marmellata di clementine
	94	marmellata di limoni
	95	marmellata di mandarini
	96	marmellata di bergamotto
	97	marmellata di uva
	98	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	99	miele di fichi

	100	olive alla calce
	101	olive in salamoia
	102	olive nella giara
	103	olive nere infornate
	104	olive schiacciate
	105	olive sotto sale
	106	origano selvatico della calabria
	107	pallone di fichi
	108	panicilli
	109	patata della sila
	110	peperoncini sott'olio
	111	peperone roggianese
	112	pistilli
	113	pomodori secchi
	114	pomodori secchi ripieni
	115	pomodori secchi sott'olio
	116	pomodoro di belmonte
	117	trecce di fichi
	118	tritato di peperoncino
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	119	'nzullini
	120	anicini
	121	biscotti alle mandorle e al miele
	122	bucconotto
	123	chinulille
	124	cotognata
	125	cuzzupa
	126	fichi ricoperti al cioccolato
	127	frese bianche
	128	frese integrali
	129	frise al peperoncino
	130	ginetti
	131	liquirizia
	132	liquirizia alla menta
	133	liquirizia all'anice
	134	mostaccioli
	135	mozzetti
	136	nepitelle
	137	pan di spagna di dipignano
	138	pane al miele di cerzeto
	139	pane casereccio
	140	pane con la giuggiulena
	141	pane di castagne
	142	pane di patate
	143	pasta col ferretto
	144	pasta di mandorle
	145	pasta fileja
	146	pezzo duro
	147	pitta
	148	pitta 'mpigliata
	149	sammartine
	150	sanguinaccio

	151	scalille
	152	stomatico
	153	susumelle
	154	taralli morbidi
	155	tarallini ai semi di anice
	156	tarallini ai semi di finocchio
	157	tarallini al peperoncino
	158	tartufo di pizzo
	159	torroncino
	160	torrone di arachidi con zucchero
	161	turdilli
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	162	acciughe marinate
	163	acciughe salate
	164	alici salate
	165	alici salate e pepate
	166	alici sott'olio
	167	bottarga di tonno
	168	rosamarina
	169	sarde salate
	170	sarde salate e pepate
	171	sardella salata di crotone
prodotti di origine animale	172	miele di arancio calabrese
	173	miele di castagno calabrese
	174	miele di corbezzolo
	175	miele di eucaliptus calabrese
	176	miele di melata di abete calabrese
	177	miele di sulla calabrese

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	nocino, nosen nozèn
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	agnello da latte, agnel, delle razze: - sarda; - massese;
	3	bel e cot, belecot
	4	bondiola
	5	cappello del prete, cappel da pret
	6	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	7	castrato di romagna, castrè, castròn
	8	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrisolon
	9	coppa arrosto, cupa arost
	10	coppa di parma
	11	culatello, culatel
	12	fiocchetto
	13	fiocco di culatello
	14	lardo, gras
	15	pancetta canusina
	16	piccola di cavallo, picula 'd caval
	17	porchetta, purcheta
	18	salama da sugo
	19	salama da sugo di madonna boschi
	20	salame all'aglio, salam da l'ai
	21	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	22	salame felino
	23	salame fiorettino
	24	salame gentile, salam gentil
	25	salamini alla cacciatora, salamei a la casadura
	26	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	27	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	28	stracotto alla piacentina, 'l stua
	29	suino di razza mora o mora romagnola
	30	suino pesante
	31	tasto, tast
	32	zuccotto di bismantova
condimenti	33	sale, sèl
formaggi	34	il fossa di sogliano al rubicone, furmai ad fosa
	35	pecorino del pastore
	36	pecorino dell’appennino reggiano
	37	ravaggiolo

	38	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina
	39	robiola, ribiola, furmai nis
	40	scquacquerone di romagna, squaquaron
grassi	41	costa romagnola
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	42	aglio bianco piacentino
	43	aglio di voghiera, l'ai d'ughiera
	44	albicocca val santerno di imola
	45	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	46	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa
	47	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	48	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	49	asparago verde di altedo
	50	castagna fresca e secca di granaglione
	51	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	52	ciliegia di vignola
	53	cipolla tipica di medicina
	54	cocomero tipico di san matteo decima
	55	doppio concentrato di pomodoro
	56	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	57	fragola di romagna
	58	loto di romagna
	59	melone tipico di san matteo decima
	60	saba dell'emilia-romagna, sapa
	61	sapore, savor
	62	sugali, sugal
	63	sughi d'uva reggiani
	64	susina di vignola
	65	tartufo nero di fragno, trifola

paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	66	anolini, anvein, amvei, anvei
	67	anolino, anolen
	68	biscione reggiano
	69	bizulà
	70	bomba di riso, bomba 'd ris
	71	borlengo, burleng, burlang
	72	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	73	cappelletti, caplitt
	74	cappelletto reggiano
	75	ciaccio, ciacc
	76	ciambella ferrarese, brazadela
	77	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	78	ciambelline, buslanein
	79	coppia ferrarese
	80	dolce di san michele, dolz ad san michele
	81	erbazzone di reggio emilia
	82	garganello, garganell
	83	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	84	gnocchetti di pangrattato, pisarei
	85	mandorline del ponte, mandurlin dal pont
	86	miacetto, miacet
	87	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, miazz
	88	mistuchina, mistuchen
	89	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	90	pane casareccio, pan casalen
	91	pane schiacciato, bataro
	92	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	93	pattona
	94	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
	95	pinza bolognese, penza bolognese
	96	spongata di busseto
	97	spongata di reggio emilia
	98	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	99	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	100	topino d'ognissanti
	101	torta d'erbe
	102	torta di riso di reggiana
	103	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela

	104	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	105	tortelli di erbetta, torde d'erbeta
	106	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	107	tortellini di bologna
	108	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
prodotti di origine animale	109	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	110	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	111	miele di tiglio, mel tiglio
	112	miele vergine integrale
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	113	acquadelle marinate
	114	anguilla marinata di comacchio

REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	most
	2	sciroppo di olivello spinoso
	3	sciroppo di piccoli frutti
	4	sciroppo di sambuco
	5	sciroppo di tarassaco
	6	succo di mela
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	agnello istriano
	8	argjel
	9	brusaula
	10	cappone friulano
	11	coppa di testa
	12	cotto d'oca
	13	crafus
	14	filon
	15	insaccati affumicati
	16	lardo
	17	lingua cotta di carnia
	18	lujanie
	19	marcundela
	20	musetto
	21	ossocollo e culatello affumicati
	22	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	23	pancetta arrotolata manicata
	24	pancetta con lonza
	25	pancetta stesa, lardo, guanciale
	26	peta
	27	petto d'oca affumicato
	28	pindulis
	29	polmonarie
	30	porcaloca
	31	prosciuttino crudo d'oca
	32	prosciutto cotto praga
	33	prosciutto di cormons
	34	prosciutto dolce o affumicato
	35	salame d'oca
	36	salame friulano
	37	sanganel
	38	sassaka
	39	sbarbot
	40	schulta fumat
	41	sopressa
	42	spalla cotta di carnia affumicata
	43	speck affumicato
	44	speck d'oca
	45	stinco di carnia
condimenti	46	aceto di mele

formaggi	47	caciotta caprina
	48	cuincir
	49	formadi frant
	50	formaggio asino
	51	formaggio caprino morbido
	52	formaggio di malga
	53	formaggio salato
	54	frico
	55	latteria
	56	monte re
	57	ricotta affumicata di malga
	58	ricotta di capra
	59	sot la trape
	60	tabor
grassi (burro, margarina, oli)	61	olio dei colli orientali
	62	olio del carso
	63	ont (burro fuso di malga)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	64	aglio di resia
	65	asparago bianco
	66	asparago verde in agrodolce
	67	brovada
	68	craut garp
	69	fagioli borlotti di carnia
	70	mais da polenta
	71	patate di ribis e godia
	72	radic di mont
	73	radicchio canarino
	74	rosa di gorizia
	75	savors
	76	vellutata di asparago verde
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	77	biscotto esse
	78	buiadnik
	79	cjalcune
	80	cjalzòns
	81	favette triestine
	82	gubana
	83	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	84	marmellata di olivello spinoso e mele
	85	pinza triestina
	86	presnitz
	87	putizza
	88	strucchi
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	89	pesce di valle
	90	trota affumicata di san daniele

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore di genziana
	2	liquore fragolino
	3	liquore nocino
	4	sambuca viterbese
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	5	braciole sott'olio
	6	buddellucci o viarelli
	7	capocollo o lonza
	8	carne di bovino maremmano
	9	carne di pecora secca
	10	coppa (coppa viterbese)
	11	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	12	guanciale
	13	lombetto o lonza
	14	mortadella(romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	15	omento di maiale (beverelli)
	16	porchetta (di ariccia, di viterbo)
	17	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	18	prosciutto di montagna della tuscia
	19	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	20	saldamirelli
	21	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	22	salsiccia di fegato (mazzafegato di viterbo, paesana da sugo)
	23	salsiccia sott'olio (allo strutto)
condimenti	24	pasta di olive
formaggi	25	caciotta di bufala
	26	caciotta di mucca
	27	caciotta genuina romana
	28	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	29	formaggio di capra
	30	marzolino e/o marzolina
	31	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)
	32	ricotta secca
grassi (burro, margarina, oli)	33	burro di san filippo
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	34	actinidia
	35	aglio rosso di proceno
	36	broccoletti sezzesi "sini"
	37	carciofini sott'olio
	38	carote di viterbo in bagno aromatico
	39	cece del solco dritto di valentano
	40	ceci

	41	cicerchia
	42	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	43	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	44	fagiolo a pisello
	45	fagiolo borbontino
	46	fagiolo cannellino di atina
	47	fagiolo del purgatorio di gradoli
	48	fagiolo di sutri
	49	farro
	50	farro del pungolo di acquapendente
	51	ferlengo o finferlo di tarquinia
	52	fichi secchi di sonnino
	53	finocchio della maremma viterbese
	54	fragolina di nemi
	55	lattuga signorinella di formia
	56	lenticchia di onano
	57	lenticchia di rascino
	58	lenticchia di ventotene
	59	marmellata di agrumi
	60	marmellata di castagne
	61	marmellata di uva fragola
	62	marmellata di viscioli
	63	marrone (dei monti cimini, di cave)
	64	melanzane sott'olio
	65	nocciola dei monti cimini
	66	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	67	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	68	patata dell'alto viterbese
	69	peperone "corno di bue" di pontecorvo
	70	peperone alla vinaccia
	71	peperoni secchi
	72	pere sciroppate al mosto
	73	pesche o percoche sciroppate
	74	pinolo del litorale laziale
	75	pomodoro scatolone di bolsena
	76	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	77	tartufo di campoli appennino
	78	tartufo di cervara
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria		
	79	amaretti
	80	biscotti
	81	biscotti sezzesi
	82	biscotto di sant'anselmo
	83	caciata di sezze
	84	calzone con verdure

	85	casata pontecorvese
	86	castagnaccio
	87	castagne stampate
	88	ciacamarini
	89	ciambella al mosto
	90	ciambelle al vino
	91	ciambelle con l'anice
	92	ciambelle di magro di sermoneta
	93	ciambelle salate
	94	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	95	ciambelline
	96	ciammella ellenese
	97	ciriola romana
	98	crostatino ripieno
	99	crustoli de girgenti
	100	dolce di patate
	101	falia
	102	fettuccine
	103	filone sciapo da 1 kg.
	104	frascarelli
	105	frittelli di riso
	106	frittelline di mele di maenza
	107	frittellone di civita castellana
	108	giglietti di sermoneta e priverno
	109	gnocchetti di polenta
	110	gnocchi de lu contadino
	111	gnocchi di castagne
	112	gnocchi ricci
	113	i recresciuti di maenza
	114	il cacione di civitella s. paolo
	115	la copeta
	116	lacna stracciata di norma
	117	le crespelle di maenza
	118	lu cavalluccio e la puccanella
	119	maccheroni
	120	maccheroni a matassa
	121	maltagliati o fregnacce
	122	murzitti
	123	pane casareccio di lariano
	124	pane con le olive bianche e nere
	125	pane con le patate (con purea di patate)
	126	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
	127	pane integrale al forno a legna
	128	pangiallo
	129	panpapato
	130	panpepato
	131	pastarelle col cremore
	132	pezzetti (sermoneta)
	133	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)

	134	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	135	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	136	pizzicotti (biscotti)
	137	pizzicotto (pasta alimentare)
	138	ravioli con crema di castagne
	139	ravioli di patate
	140	sagne
	141	sciuscella
	142	serpette
	143	sfusellati
	144	spaccaregli di sezze
	145	strozzapreti
	146	struffoli di sezze e lenola
	147	tagliatelle di castagne
	148	taralli
	149	tersitti de girgenti
	150	terzetti
	151	tiella di gaeta
	152	tisichelle viterbesi
	153	torroncino di alvito
	154	torta di ricotta di sermoneta
	155	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	156	tortolo di sezze
	157	tozzetti (di viterbo)
	158	treccia all'anice di civitella s. paolo
	159	tusichelle
	160	zippole
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	161	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	162	fiordilatte
	163	ricotta (viterbese, genuina romana)

REGIONE LIGURIA

Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande alcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	vino di mele
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	coppa
	6	frizze (grive)
	7	mostardella
	8	pancetta
	9	paté di lardo
	10	prosciutta
	11	prosciutto cotto
	12	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	13	salame cotto
	14	salame crudo
	15	salame genovese di sant'olcese, di orero
	16	salsiccia
	17	sanguinaccio
	18	sopressata
	19	testa in cassetta (soppressata)
	20	zeraria (zraria)
condimenti	21	agliata
	22	marò
	23	pasta di acciughe
	24	pesto (alla genovese)
	25	salsa di noci
	26	salsa di pinoli
	27	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	28	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
formaggi	29	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia
	30	caciotta (caciotta di brugnato)
	31	caprino (della valbrevenna)
	32	caprino di malga (delle alpi marittime)
	33	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	34	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	35	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell'alta valle scrivia, dell'alta valle stura, della val di vara
	36	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	37	giuncata (zuncà, giuncà)
	38	mozzarella di brugnato
	39	pecorino di malga
	40	prescinseua (quagliata)

	41	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivia, della val graveglia)
	42	robiola (della val bormida)
	43	s. stefano d'aveto (san ste')
	44	sarasso (sarazzu)
	45	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
grassi	46	butiru (bitiru, burro)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	47	aglio bianco (di vessalico)
	48	albicocca valleggia
	49	asparago violetto (violetto di albenga)
	50	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	51	carota di albenga
	52	castagna gabbiana
	53	castagna secca
	54	cavolo broccolo (lavagnino)
	55	cavolo gaggetta
	56	chinotto di savona
	57	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	58	confettura di frutti di bosco
	59	fagioli bianchi
	60	farina di castagne
	61	funghi sott'oilo (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	62	fungo porcino secco
	63	fungo porcino spontaneo
	64	melanzana tonda (genovese)
	65	melo belfiore
	66	melo beverino
	67	melo bianchetta
	68	melo carla
	69	melo musona
	70	melo pipin
	71	melo rugginin
	72	melo stolla
	73	nocciolo bianchetta
	74	nocciolo codina
	75	nocciolo dall'orto
	76	nocciolo del rosso
	77	nocciolo longhera
	78	nocciolo menoia
	79	nocciolo noscella
	80	nocciolo ronchetta
	81	nocciolo savreghetta
	82	nocciolo tapparona
	83	nocciolo trietta
	84	olivo colombaia
	85	olivo lavagnina
	86	olivo mortina
	87	olivo pignola
	88	olivo razzola

	89	olivo rossese
	90	olivo taggiasca
	91	patata cannellina nera
	92	patata prugnona
	93	patata quarantina bianca
	94	pisello (di lavagna)
	95	radice (di chiavari)
	96	susino collo storto
	97	violetta di villanova di albenga
	98	vitigno barbarossa
	99	vitigno crovin
	100	vitigno moscatello di taggia
	101	vitigno scimiscià
	102	zucchino alberello di sarzana
	103	zucchino genovese
paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria	104	amaretti di sassello
	105	barbagiuai
	106	biscotti del lagaccio
	107	buccellato
	108	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d’aveto
	109	canestrello di brugnato
	110	chinotto candito (di savona)
	111	ciappe
	112	corsetti avvantaggiati
	113	corsetti del levante ligure
	114	corsetti della val polcevera
	115	farinata (ligure, di ceci)
	116	farinata (savonese, bianca)
	117	focaccia
	118	focaccia al formaggio di recco
	119	frittelle della val bormida
	120	gobelletti
	121	pandolce (genovese)
	122	pane casereccio (della val bormida)
	123	pane di triora
	124	pane d'orzo
	125	pasta sciancà
	126	pinolata
	127	raviolo alle erbette
	128	raviolo ligure
	129	raviolo magro
	130	rotelle
	131	spungata
	132	strozzagatti
	133	taggioen
	134	tirotto
	135	torcetti
	136	trofie
piatti composti	137	baciocca

	138	bagnùn d'acciughe
	139	carne sotto il testo
	140	castagnaccio
	141	cima alla genovese
	142	ciuppìn
	143	farinata di zucca
	144	fazzino
	145	focaccia verde
	146	focaccine di mais
	147	gran pistau
	148	lattughe ripiene
	149	lisoni
	150	mess-ciua
	151	micotti
	152	pan martin
	153	panella
	154	panissa
	155	pissalandrea
	156	polenta bianca
	157	testaroli
	158	torta di riso
	159	torta di riso e porri
	160	torta di zucca
	161	torta pasqualina
preparazione, di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari	162	acciuga sotto sale del mar ligure
	163	cicierello di noli
	164	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	165	zerlo di noli
prodotti di origine animale	166	latte fresco della valle stura
	167	latte fresco di marinella
	168	miele della liguria

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	N°	Prodotto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione		
	1	bastardei
	2	borzat
	3	bresaola affumicata
	4	bresaola di cavallo
	5	cacciatori d'oca
	6	capretto da latte pesante
	7	carne secca
	8	ciccioli (ciccioli montanari)
	9	ciccioli d'oca
	10	cotechino (bianco, cremonese vaniglia, della bergamasca, mantovano alla vaniglia, pavese)
	11	cuz
	12	durelli d'oca
	13	fegato d'oca grasso
	14	grasso d'oca
	15	greppole
	16	luganega di cavallo
	17	mortadella di fegato
	18	mortadella di fegato al vin brulè
	19	pancetta (con filetto,con pisteum, della bergamasca, pavese)
	20	patè di fegato d'oca
	21	petto d'oca stagionato
	22	pisto
	23	prosciuttini (della valtellina, della valtellina al pepe)
	24	prosciuttino d'oca stagionato
	25	prosciutto cotto
	26	prosciutto crudo marco d'oggiono
	27	prosciutto mantovano
	28	quartini d'oca sotto grasso
	29	salame (cremonese, della bergamasca, di filzetta, di montisola, mantovano, milano)
	30	salame d'oca (crudo, di mortara, ecumenico)
	31	salame con lingua
	32	salame da cuocere
	33	salame di rape
	34	salame di san benedetto po sotto cenere
	35	salame di testa
	36	salame pancettato
	37	salame sotto grasso
	38	salamelle di mantova
	39	salamina di filzetta sotto grasso
	40	salamina mista
	41	salamini di capra
	42	salamini di cavallo
	43	salamini di cervo
	44	salamini magri o maritati
	45	salsiccia (bergamasca)

	46	salsiccia di castrato ovino
	47	sanguinaccio o marzapane
	48	slinzega di bovino
	49	slinzega di cavallo
	50	soppressata bresciana
	51	verzini
	52	violino
	53	violino di capra
formaggi	54	agrì di valtorta
	55	bagoss
	56	bernardo
	57	branzi
	58	cadolet di capra
	59	caprino “di vacca”
	60	caprino a coagulazione lattica
	61	caprino a coagulazione presamica
	62	casatta
	63	casolet dell’adamello
	64	casolet nostrano
	65	casoretta
	66	crescenza
	67	fatuli’
	68	fiorone della valsassina
	69	fiurì
	70	fontal
	71	formaggella (della valcamonica, della val brembana, della val sabbia, tremosine, della val di scalve, della val seriana, della val trompia, di caglio)
	72	formaggella del luinese
	73	formaggio d’alpe misto
	74	formaggio del gleno
	75	formaggio grasso d’alpe
	76	formaggio nostrano conca
	77	formaggio nostrano val sabbia
	78	formaggio semigrasso d’alpe
	79	formaggio val seriana
	80	formai de livign
	81	garda tremosine
	82	granone lodigiano
	83	Italico
	84	latteria
	85	magnoca
	86	magro
	87	magro di latteria
	88	magro di piatta
	89	matusc
	90	molana o formaggella di menconico
	91	motelì
	92	nisso
	93	nostrano
	94	pannerone
	95	pressato

	96	robiola bresciana
	97	robiola della valsassina
	98	salva
	99	scimudin
	100	semuda
	101	semuda o scimut
	102	silter
	103	sta'el
	104	stracchino (bronzone, della valsassina, orobico, tipico)
	105	strachet
	106	strachitund
	107	tombea
	108	torta orobica
	109	zigar
	110	zincarlin
grassi (burro, margarina, oli)	111	burro artigianale di montagna
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	112	amarene di uschione
	113	asparago (di cilavegna, di mezzago)
	114	castagne secche
	115	cicoria o radici di soncino
	116	cipolla (dorata, paglierina, rossa)
	117	conserva senapata
	118	cotognata
	119	farina di grano saraceno
	120	farina per polenta della bergamasca
	121	grano saraceno (polygonum fagopirum)
	122	limoni e cedri del garda
	123	marroni di santa croce
	124	mele di valtellina
	125	melone (di casteldidone, di viadana)
	126	mostarda di cremona
	127	mostarda di mantova
	128	patata di campodolcino
	129	peperone
	130	riso
	131	sugolo
	132	tartufo
	133	zucca
paste fresche e prodotti della panetteria, delal biscotteria, della pasticceria e della confetteria		
	134	baci del signore
	135	baci di cremona
	136	bisciola
	137	biscotin de prost
	138	braschin
	139	brazadella (dolce)
	140	bresadelle/pan de segal
	141	brutti e buoni
	142	bunbunenn

	143	buscel di fich
	144	bussolano (di soresina)
	145	carcent
	146	casoncelli della bergamasca
	147	caviadini
	148	cioccolatini “graffioni”
	149	copeta
	150	croccante
	151	frittella
	152	gnocchi di zucca
	153	grissini dolci
	154	mariconde
	155	marubini
	156	masigott
	157	meascia
	158	miccone
	159	nocciolini
	160	pan da cool
	161	pane comune
	162	pane di pasta dura
	163	pane di riso
	164	pane di san siro
	165	pane giallo
	166	pane mistura
	167	panettone di milano
	168	panun
	169	pazientini
	170	pesce d’aprile
	171	pizzoccheri della valtellina
	172	polenta e uccelli dolce
	173	resta
	174	ricciolino
	175	scarpinocc
	176	schiacciatina
	177	spongarda di crema
	178	tirot
	179	torrone di cremona
	180	torta bertolina
	181	torta del donizetti
	182	torta del paradiso
	183	torta di fioretto
	184	torta di grano saraceno
	185	torta di latte
	186	torta di mandorla
	187	torta di tagliatelle
	188	torta di treviglio
	189	torta sbrisolona
	190	tortelli cremaschi
	191	tortelli di zucca
	192	tortionata o torta di lodi
	193	treccia d’oro “crema”

preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	194	alborelle essiccate in salamoia
	195	coregone
	196	missoltini
	197	pigo
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	198	mascarpone “artigianale”
	199	miele
	200	ricotta artigianale
	201	spess

REGIONE MARCHE

Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	sapa
	2	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	3	visner - vino di visciole
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	4	barbaglia
	5	budellino di agnello o capretto crudo
	6	cappone rustico o nostrale
	7	ciarimbolo – buzzico – ciambudeo
	8	ciauscolo – ciabuscolo – ciavuscolo
	9	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	10	coppa di testa – tortella
	11	gallo ruspante
	12	lonza – capocollo – scalmarita
	13	lonzino – capolombo
	14	mazzafegato – salsiccia matta
	15	miaccio – miaggio – migliaccio
	16	pancetta arrotolata
	17	porchetta
	18	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	19	prosciutto delle marche
	20	salame di fabriano
	21	salame di soprassato o sopressato
	22	salame lardellato
	23	salsiccia
	24	salsiccia di fegato
	25	spalletta
	26	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
condimenti	27	pasta di tartufo bianco
	28	salamora
	29	salsa di olive
formaggi	30	cacio in forma di limone
	31	caciotta
	32	caprino
	33	casecc
	34	formaggio di fossa
	35	pecorino
	36	pecorino in botte
	37	raviggiolo
	38	ricotta
	39	slattato
grassi (burro, margarina, oli)	40	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	41	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone

	42	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	43	bacche di biancospino in sciroppo
	44	carciofo monteluponese o scarciofeno
	45	carciofo violetto precoce di jesi
	46	cavolfiore "precoce di jesi"
	47	cavolfiore "tardivo di fano"
	48	cicerchia
	49	cipolla di suasa
	50	composta di castagne
	51	cotognata
	52	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	53	farro "triticum dicoccum"
	54	germogli di pungitopo sott'olio
	55	germogli di tamaro sott'olio
	56	germogli di vitalba sott'olio
	57	marmellata di more
	58	marrone del montefeltro
	59	marrone di acquasanta terme
	60	marrone di roccafluvione
	61	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	62	oliva ripiena all'ascolana
	63	oliva tenera ascolana del piceno
	64	olive nere marinate
	65	orzo mondo tostato macinato
	66	pera angelica
	67	tartufo bianco
	68	tartufo nero estivo o scorzone
	69	tartufo nero pregiato
	70	visciolata
	71	visciole e amarene di cantiano
	72	visciole essiccate
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	73	anicetti
	74	biscotti di mosto
	75	biscottini sciroppati o biscutin'
	76	bostrengo
	77	calcione di treia
	78	castagnole
	79	cavallucci
	80	chichiripieno o chichì
	81	ciambella frastaliata – ciammella strozzosa
	82	ciambelle all'anice o anicini
	83	ciambellone
	84	cicerchiata

	85	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	86	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	87	cresciolina
	88	crostata al torrone
	89	crostoli del montefeltro
	90	fave dei morti
	91	fiocchetti – sfrappe
	92	fristingo – fristingu – frestinghe
	93	frittelle di polenta
	94	frustenga
	95	funghetto di offida
	96	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	97	maccheroncini di campofilone – cappellini di campofilone
	98	maiorchino – marocchino
	99	pan nociato
	100	pane a lievitazione naturale
	101	pane di chiaserna
	102	pane di pasqua di borgopace
	103	pizza con le noci
	104	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	105	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	106	quadrelli pelusi
	107	scroccafusi
	108	serpe
	109	sfrappe
	110	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	111	tacconi - tacon
	112	torrono di fichi – panetto di fichi
	113	torta di granoturco in graticola
	114	ungaracci

REGIONE MOLISE

Tipologia	N°	Prodotto
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	ciccioli (cigoli)
	3	coppa (capofreddo)
	4	cotechino
	5	filetto
	6	gelatina
	7	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	8	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	9	la pezzata
	10	la signora
	11	lardo
	12	magliatelle
	13	mappatelle
	14	misischia (muscisca)
	15	misischia di guardialfiera
	16	nodi di trippa
	17	noglie
	18	ntriglio
	19	pallotte
	20	panpanella
	21	prosciutto
	22	salsiccia di fegato di maiale
	23	salsiccia di maiale
	24	salsiccia di maiale di pietracatella
	25	soppressata
	26	tocco (neccia secca)
	27	torcinelli
	28	ventresca arrotolata
	29	ventresca tesa
	30	ventricina di montenero di bisaccia
formaggi	31	burrino (manteca)
	32	caciocavallo
	33	caciocavallo di agnone
	34	cacio-ricotta
	35	caprino
	36	formaggio di pietracatella
	37	mozzarella di vacca
	38	pecorino del maltese
	39	pecorino di capracotta
	40	scamorza molisana
	41	stracciata
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	42	composta (a cumposta)
	43	lessata
	44	peperoni sottaceto (paparolesse)
	45	pere sottaceto

paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	46	abbotta pezziende
	47	agrodolce
	48	biscotti con le uova
	49	biscotti con seme di anice
	50	caciatelli (casciaielli)
	51	calzoni
	52	campana
	53	caragnoli
	54	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	55	cazatelli (cazzarieglie)
	56	ceppellate di trivento
	57	ciambella
	58	cicerchiata
	59	cioffe
	60	cocorozzo
	61	confetti ricci
	62	cuori frolli
	63	ferratelle
	64	fiadone (r sciatun)
	65	friselle
	66	fusilli
	67	loffe (castagna)
	68	mostaccioli
	69	ostie
	70	pagnottini (pagnuttoine)
	71	pane casareccio
	72	parrozzo molisano (pane rozzo)
	73	pasta imperiale
	74	pasta reale
	75	pepatelli
	76	pigna (buccellato, piccillato)
	77	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	78	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	79	pizza scimia
	80	raffaioli
	81	ravioli scapolesi
	82	rococò
	83	rosachitarre (rosacatarre)
	84	sanguinaccio
	85	savoiardi
	86	scattone (tassa, ru scattone)
	87	scurpelle di belmonte (is)
	88	staielle
	89	strufoli
	90	tacconelle (taccozze)
	91	taralli con seme di finocchio
	92	torrone del papa
	93	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	94	zeppole

preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	95	baccalà e cavolfiore arracanato
	96	gattuccio (a cagnole)
	97	polpo essiccato (pulepe sicche)
	98	razza quattr'occhi (u cchialine)
	99	scapece
	100	torpedine marezzata (a martiscene)
	101	trigliette essiccate (trejezzole secche)

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	elisir d'erbe barathier
	3	arquebuse o alpestre
	4	bicerin
	5	elisir del prete
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquori di erbe alpine
	12	nocciolino di chivasso
	13	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	14	ratafià
	15	rosolio
	16	vermut
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	17	agnello sambucano
	18	bale d'aso
	19	batsuà
	20	bergna
	21	bisecon (bisecun)
	22	bovino piemontese
	23	bresaola della val d'ossola
	24	bue di carrù
	25	bundiola (bondiola)
	26	cappone di morozzo
	27	cappone di san damiano d'asti
	28	cappone di vesime
	29	capretto della val vigezzo
	30	carn seca
	31	coniglio grigio di carmagnola
	32	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	33	frisse (fresse) o grive
	34	gallina bianca di saluzzo
	35	gallina bionda piemontese
	36	lardo
	37	lingua di bovino cotta
	38	lumache di borgo sal dalmazzo (di montagna)
	39	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	40	mica
	41	mocetta (del canavese, valsesiana, ossolana)
	42	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	43	mortadella di fegato cruda (fidighin, fideghina)
	44	mortadella ossolana

	45	mustardela o mustardera
	46	paletta
	47	pancetta con cotenna
	48	preti (previ, quaiette)
	49	prosciutto cotto
	50	prosciutto crudo della valle gesso
	51	prosciutto crudo dell'alta val susa
	52	prosciutto crudo di cuneo
	53	prosciutto montano della val vigezzo
	54	rane delle risaie piemontesi
	55	salame d'asino
	56	salame d'la doja
	57	salame cotto
	58	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	59	salame del cios
	60	salame di cavallo
	61	salame di testa o cupa
	62	salame di cinghiale
	63	salame di patate
	64	salame di turgia
	65	salame o salamino di capra o susiccia d'crava
	66	salami aromatizzati del piemonte
	67	salamini italiani alla cacciatora
	68	salamino di vacca o susiccia d'vacca
	69	salsiccia al formentino
	70	salsiccia di bra
	71	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi
	72	salsiccia di riso
	73	sanguinaccio con pane
	74	sanguinaccio con patate
	75	sanguinaccio con riso
	76	testa in cassetta
	77	trippa di moncalieri (tripa d'muncalè)
	78	violino di agnello
	79	violino di camoscio
	80	violino di capra
formaggi	81	beddo
	82	boves
	83	brus
	84	brus da latte
	85	caprino della val vigezzo
	86	caprino lattico piemontese
	87	caprino presamico piemontese
	88	caprino valsesiano
	89	cevrin di coazze
	90	formaggio a crosta rossa
	91	frachet
	92	gioda
	93	maccagno (macagn)
	94	mascarpa (mascherpa)
	95	mollana della val borbera
	96	montebore
	97	montegranero

	98	mortrett o murtret
	99	motta
	100	murianengo o moncenisio
	101	murtarat
	102	nostrale d'alpe
	103	ossolano
	104	ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe
	105	paglierina
	106	robiola d'alba
	107	robiola di bossolasco (tuma di bossolasco)
	108	robiola di cocconato
	109	salagnun
	110	salgnun o salignun
	111	sola (sora, soera)
	112	spress o spresitt
	113	testun
	114	toma ajgra
	115	toma biellese
	116	toma del lait brusc o formag lait brusc
	117	toma della valsesia
	118	toma di capra (crava)
	119	toma di celle
	120	toma di elva o caso di elva (casale de elva, tumo de caso)
	121	toma di lanzo
	122	tometto o tumet
	123	tomino (tuma) di casalborgone
	124	tomino canavesano asciutto
	125	tomino canavesano fresco
	126	tomino del bot
	127	tomino delle valli saluzzesi
	128	tomino di melle (toumin del mel)
	129	tomino di rivalta
	130	tomino di s. giacomo di boves
	131	tomino di saronsella (chivassotto)
	132	tomino di sordevolo
	133	tomino di talucco
	134	tuma 'd trausela
	135	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	136	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	137	aglio di molino dei torti
	138	ajucche
	139	albicocca tonda di costigliole
	140	amarena di trofarello
	141	asparago di borgo d'ale
	142	asparago di poirino
	143	asparago di santena
	144	asparago di valmacca
	145	asparago saraceno di vinchio
	146	bietola rossa di castellazzo bormida

	147	cardo avorio di isola d'asti
	148	cardo bianco avorio di andezeno
	149	cardo gobbo di nizza monferrato
	150	carota di san rocco castagnaretta
	151	castagne della val borbera
	152	castagne delle valli cuneesi
	153	castagne delle valli di lanzo
	154	cavolfiore di moncalieri
	155	cavolo verza di montalto dora
	156	cavolo verza di settimo torinese
	157	cece di merella
	158	cicoria pan di zucchero casalese
	159	ciliegia bella di garbagna
	160	ciliegia precoce di rivarone
	161	ciliegie di pecetto
	162	cipolla bionda astigiana
	163	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	164	cipolla rossa astigiana
	165	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	166	cipolle di andezeno
	167	cipolline di ivrea
	168	erbe officinali della valle grana
	169	fagiolana della val borbera
	170	fagioli di cuneo
	171	fagiolo di saluggia
	172	farina per polenta tradizionale di langa
	173	farine alimentari della valle vermenagna
	174	fragola di tortona
	175	fragole delle valli cuneesi
	176	fragole di san raffaele cimena
	177	fragolina di san mauro torinese
	178	funghi di giaveno
	179	grano saraceno
	180	insalatina di castagneto po
	181	lattughino di moncalieri
	182	marrone della val pellice
	183	marrone della valle di susa
	184	mela carla della val borbera
	185	mela di san marzano oliveto
	186	mela renetta grigia di torriana
	187	melanzana violetta casalese
	188	mele del monferrato
	189	mele della val curone
	190	mele della val sangone
	191	mele della valle di susa
	192	mele della valle grana
	193	mele della valsesia
	194	mele delle valli di lanzo
	195	mele di cavour - varietà locali
	196	mele rosse delle valli cuneesi
	197	meloni di isola s. antonio
	198	mostarda di mele
	199	mostarda d'uva o cognà
	200	patata quarantina bianca genovese

	201	patate dell'alta valle belbo
	202	patate di castelnuovo scrivia
	203	patate di montagna di cesana
	204	patate di san raffaele cimena
	205	peperone di cuneo
	206	peperone di capriglio
	207	peperone quadrato d'asti
	208	peperoni di carmagnola
	209	pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana)
	210	pere delle valli di lanzo
	211	pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
	212	pesche del cuneese
	213	pesche di baldissero
	214	pesche di borgo d'ale
	215	pesche di volpedo
	216	piccoli frutti della provincia di torino
	217	piccoli frutti delle valli cuneesi
	218	pisello di casalborgone
	219	pomodoro costoluto di cambiano
	220	pomodoro costoluto di chivasso
	221	porro di cervere
	222	ravanello lungo o tabasso
	223	risi di baraggia biellese vercellese
	224	risi tradizionali della valle del po
	225	riso s. andrea piemonte
	226	scorzobianca o barbabuc
	227	scorzonera di castellazzo bormida
	228	sedani di alluvioni cambio'
	229	sedano dorato astigiano
	230	susine della collina torinese
	231	tartufo bianco (tuber magnatum pico)
	232	trifulot del bur
	233	uva fragola di borgo d'ale
	234	zucca di castellazzo bormida
	235	zucchini di borgo d'ale
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	236	acsenti
	237	amaretti di gavi
	238	amaretti di mombaruzzo
	239	amaretti di ovada
	240	baci di cherasco
	241	baci di dama di tortona
	242	bicciolani
	243	biova
	244	biscotti della salute
	245	biscottini di novara
	246	biscotto della duchessa
	247	brottie
	248	brut e bon
	249	campagnola buschese

	250	canestrelli
	251	canestrelli biellesi
	252	canestrelli novesi
	253	ciciu d' capdan
	254	cioccolatino alpino
	255	cioccolatino grappino
	256	crasanzin o crescianzin
	257	crocanti del ciavarin
	258	fiacà
	259	focaccia di susa
	260	focaccia novese
	261	fugascina di mergozzo
	262	fugassa d'la befana
	263	gianduiotto
	264	grissino robatà
	265	grissino stirato
	266	krumiri
	267	krussli
	268	lose golose
	269	mantovane di cossato
	270	margheritine di stresa
	271	marron glacé di cuneo
	272	miacce
	273	miasse o miasce
	274	miche di cuneo
	275	mustaccioli
	276	nocciolini di chivasso
	277	ossa da mordere
	278	pan barbarià
	279	pan della marchesa
	280	pan dolce di cannobio
	281	pan d'oropa
	282	pan robi
	283	pane di chianocco
	284	pane di mais di novara
	285	pane di riso di novara
	286	pane di segale
	287	pane nero di coimo
	288	paste di meliga
	289	pasticceria mignon della tradizione biellese
	290	polenta astigiana
	291	polenta dolce biellese
	292	praline al rhum
	293	praline cri cri
	294	quaquare di genola
	295	sangiorgini di piossasco
	296	stinchett o runditt o amiasc
	297	tigrini
	298	torcetti
	299	torrone di nocciole
	300	torta 'd ravisce
	301	torta del buscajet
	302	torta del palio
	303	torta di arignano

	304	torta di nocciole
	305	torta di pane
	306	torta matsafam
	307	torta palpiton
	308	tupunin
	309	violette candite
	310	zest di carignano
preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	311	lampré (lampreda)
	312	prodotti ittici in carpione
	313	tinca dorata del pianalto di poirino
	314	trota salmonata affumicata
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	315	brus da ricotta
	316	mieli del piemonte
	317	seirass (sairass) di latte
	318	seirass del fen
	319	seirass di siero di pecora
	320	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	ambrosia di arance
	3	ambrosia di limone
	4	arancino
	5	latte di mandorla
	6	limoncello
	7	liquore di alloro
	8	liquore di fico d'india
	9	liquore di melograno
	10	liquore di mirto
	11	nocino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	capocollo di martina franca
	13	carne arrosto di laterza
	14	cervellata
	15	fegatini di laterza
	16	musciscia
	17	prosciutto di faeto
	18	pzzntell
	19	salciccia a punta di coltello dell'alta murgia
	20	salciccia dell' appennino dauno
	21	salsicciotti di laterza
	22	soppressata dell'appennino dauno
	23	turcinelli
	24	zampina
condimenti	25	sugo alla zia vittoria
formaggi	26	burrata
	27	cacio
	28	caciocavallo
	29	caciocavallo podolico dauno
	30	cacioricotta
	31	caprino
	32	giuncata
	33	manteca
	34	mozzarella
	35	pecorino
	36	pecorino foggiano
	37	ricotta
	38	ricotta forte
	39	ricotta marzotica leccese
	40	ricotta salata o marzotica
	41	scamorza
	42	scamorza di pecora
	43	vaccino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	44	arancia bionda del gargano
	45	arancio dolce del golfo di taranto
	46	asparagi sott'olio

	47	capperi in salamoia
	48	capperi sott'aceto
	49	caramelle di limone arancio
	50	carciofini sott'olio
	51	carota di zapponeta
	52	cipolla di zapponeta
	53	clementine comuni del golfo di taranto
	54	concentrato secco di pomodoro
	55	cotognata
	56	cotto di fico
	57	farinella
	58	fave fresche cotte in pignatta
	59	fichi secchi
	60	funghi spontanei secchi al sole
	61	funghi spontanei sott'olio
	62	lampascioni sott'olio
	63	limone del gargano
	64	marmellata di arancio e limone
	65	marmellata di fichi
	66	melanzane secche al sole
	67	melanzane sott'olio
	68	mostarda
	69	mostarda di uva e mele cotogne
	70	olio extra vergine aromatizzato
	71	olive in salamoia
	72	olive cazzate o schiacciate
	73	olive verdi
	74	patata di zapponeta
	75	peperoni secchi al sole
	76	peperoni sott'olio
	77	pomodori secchi al sole
	78	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	79	salicornia sott'olio
	80	salsa di pomodoro
	81	vincotto
	82	zucchine secche al sole
	83	zucchine sott'olio
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	84	biscotto di ceglie messapico
	85	calzoncelli
	86	calzone di ischitella
	87	cartellate
	88	cavatelli
	89	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	90	focaccia a libro
	91	friselle di orzo e di grano
	92	fusilli
	93	grano dei morti
	94	intorchiate
	95	lagane
	96	lasagne arrotolate
	97	maccaruni

	98	mandorlaccio
	99	mandorle atterrate
	100	mostaccioli
	101	orecchiette
	102	ostie ripiene
	103	pane di ascoli satriano
	104	pane di grano duro
	105	pane di laterza
	106	pasta di grano bruciato
	107	pettole "pizze fritte"
	108	pizza di grano d'india
	109	pizza sfoglia e scannatedda
	110	pizzelle
	111	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	112	ravioli con ricotta
	113	scaldatelli
	114	semola battuta
	115	squarcelle
	116	taralli
	117	taralli neri con vincotto
	118	troccoli
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	119	alici marinate
	120	scapece
	121	scapece di lesina

REGIONE SARDEGNA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	2	sapa di fico d'india, saba e figu morisca
	3	villacidro murgia
	4	villacidro murgia bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro praparazione	5	capretto da latte, crabittu
	6	carne sardo-modicana
	7	guanciale
	8	musteba- mustela
	9	porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	10	prosciutto di pecora
	11	prosciutto di suino - presuttu
	12	salsiccia sarda, satizza, sartizza
condimenti	13	zafferano, tsanfarànu, zanfaaànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
formaggi	14	bonassai
	15	casizolu di pecora - pirittas
	16	casizolu, tittighedda, figu
	17	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	18	dolcesardo arborea
	19	formaggio di colostro ovino
	20	fresa, fresa de attunzu
	21	pecorino di osilo
	22	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	23	trizza
grassi (burro, margarina, oli)	24	olio extravergine di oliva
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	25	carciofo spinoso
	26	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	27	ciliegio - carrufale
	28	cipolla rossa
	29	mandorle (cultivar: cossu - olla - arrubbia - schina de porcu
	30	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	31	melo - melappia - melappiu - appio
	32	melo - noi unci
	33	melone in asciutto - melone de jerru
	34	olive verdi in salamoia

	35	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	36	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	37	piru ruspu - pero
	38	pompia
	39	riso prodotto e lavorato in sardegna
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	40	amaretto, amarettos de mendula
	41	aranzada
	42	biscotto di fonni
	43	candelaus, candelaus prenu
	44	carapigna - karapigna - astròre
	45	caschettas - tiliccas
	46	civraxiu, civràxu, civàrxu
	47	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
	48	copuletas - copuletta
	49	culurgiones - culingionis
	50	filindeu
	51	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	52	fregola, fregula
	53	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	54	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
	55	gateau gattò de mendula
	56	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
	57	gueffus, guelfos, guelfus
	58	li chiusoni - ciusoni
	59	lorighittas
	60	malloreddus
	61	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	62	moddizzosu
	63	orilletas
	64	panada - empanada
	65	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	66	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	67	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	68	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	69	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	70	pani e saba, pani e sapa
	71	papassinos
	72	pardulas, casadinas
	73	pirikitos - piricchittos
	74	pistoccu
	75	pompìa intréa
	76	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni

	77	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	78	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungioneddus de melairanni
	79	sebadas, seadas, sebada
	80	sos pinos
	81	sospiri di ozieri
	82	spianada - spianata - cozzula - panedda
	83	torrone di mandorle
	84	tunda
	85	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	86	zichi
preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	87	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	88	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	89	merca di muggine
	90	musciame di tonno - filetto di tonno
prodotti di origine animale(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	91	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	92	lumache
	93	miele di asfodelo, cadilloni
	94	miele di cardo, cardu pintu
	95	miele di castagno
	96	miele di corbezzolo , melalidone olione
	97	miele di rosmarino
	98	ricotta di colostro ovino
	99	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	100	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	101	ricotta moliterna, ricottone
	102	ricotta mustia
	103	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	104	ricotta toscanella, ricottone

REGIONE SICILIANA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
		liquore fuoco dell'etna
grassi	4	olio extravergine di oliva
condimenti	5	elioconcentrato
	6	sale marino naturale
formaggi	7	caci figurati
	8	caciocavallo palermitano
	9	caciotta degli elimi
	10	canestrato
	11	cosacavaddu
	12	ericino
	13	formaggio di capra "padduni"
	14	formaggio di capra siciliana
	15	formaggio di s. stefano di quisquina
	16	maiorchino
	17	mozzarella
	18	pecorino rosso
	19	piacentino (piacentinu)
	20	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	21	provola
	22	provola delle madonie
	23	provola di nebrodi
	24	provola siciliana
	25	ricotta di pecora
	26	ricotta di vacca
	27	ricotta iblea
	28	ricotta infornata
	29	ricotta mista
	30	tumazzu di vacca
	31	vastedda della valle del belice
	32	vastedda palermitana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	33	alloro
	34	arancia di ribera
	35	capperi
	36	capperi e cucunci
	37	carciofo spinoso di palermo o menfi
	38	carciofo violetto catanese
	39	carota di ispica
	40	cavolfiore violetto "natalino"
	41	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	42	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	43	cece
	44	ciliegia mastrantoni

	45	cipolla di giarratana
	46	cotognata
	47	fava di leonforte
	48	fichi secchi
	49	fichidindia
	50	fico d'india della valle del belice
	51	fico d'india dell'etna
	52	fico d'india di s. cono
	53	ficodindia
	54	fragola e fragolina di naletto
	55	fragolina di ribera
	56	fragolina di sciacca
	57	grano duro
	58	kaki di misilmeri
	59	lenticchia di ustica
	60	lenticchia di villalba
	61	limone verdello
	62	mandarino tardivo di ciaculli
	63	mandorla di avola
	64	mandorle
	65	manna
	66	mele cola
	67	mele gelate cola
	68	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	69	mostarda
	70	mostarda essiccata
	71	nespola di trabia
	72	nocciole dei nebrodi
	73	origano
	74	patata novella di messina
	75	patata novella di siracusa
	76	pere butirra d'estate
	77	pere spinelli
	78	pere ucciardona
	79	pere virgola
	80	pesca tardiva di leonforte
	81	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	82	pistacchio
	83	pistacchio di bronte
	84	pomodoro di pachino costoluto
	85	pomodoro di vittoria
	86	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	87	rosmarino
	88	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	89	amaretti
	90	biscotti di natale
	91	biscotti duri
	92	braccialette
	93	buccellato
	94	cassatella di agira
	95	cuffitelle

	96	gadduzzi
	97	guammelle
	98	mandorlato (biscotto riccio)
	99	nfasciatieddi
	100	nfasciatieddi di agira
	101	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	102	pane di s. giuseppe
	103	pasta alla crema di latte
	104	pasta di mandorle
	105	pupi allova
	106	sfoglio (sfogghiu)
	107	vucciddati di mandorle
prodotti della gastronomia	108	badduzzi di risu
	109	cavate
	110	focaccia al sambuco
	111	frascatula
	112	maccaruna
	113	maccu di grano
	114	malateddi
	115	padducculi di carne
	116	pane cotto
	117	vino cotto e mustazzoli
preparazione di pesci, molluschi e crostacei	118	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	119	vaccareddi (lumache)
prodotti di origine animale	120	miele delle madonie
	121	miele di acacia, di timo, di carrubo
	122	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	123	miele di trapani
	124	miele ibleo
	125	miele millefiori
	126	miele della provincia di agrigento

REGIONE UMBRIA

Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
	20	ricotta salata
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	21	broccoletti del lago
	22	cicerchia
	23	cipolla di cannara
	24	fagiolina del lago
	25	farro (farro e farro di monteleone)
	26	lenticchie
	27	marrone
	28	pasta rossa di colfiorito
	29	sedano nero di trevi
	30	tartufo bianco pregiato
	31	tartufo nero pregiato
	32	zafferano di cascia
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	33	attorta
	34	bringoli
	35	brustengolo
	36	castagnole
	37	ciaramicola
	38	ciriole
	39	cresciole di ciccioli
	40	crescionda
	41	fave dei morti
	42	mostaccioli

	43	nociata
	44	pammelati
	45	pampepato
	46	pan mostato
	47	pan nociato
	48	pane di strettura
	49	passatelli
	50	pici
	51	pinoccate
	52	pinolate
	53	rocciata
	54	schiacciata al formaggio
	55	stinchetti
	56	strangozzi
	57	strufoli
	58	torciglione
	59	torcolo di san costanzo
	60	torta al formaggio o di pasqua
	61	torta al testo
	62	tozzetti
	63	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e corostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	64	anguilla del trasimeno
	65	carpa del trasimeno
	66	latterino del trasimeno
	67	luccio del trasimeno
	68	persico reale del trasimeno
	69	tinca del trasimeno

REGIONE VALLE d'AOSTA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	boudin
	4	saoucesse
	5	teteun
	6	motsetta
	7	tseur achètaye
formaggi	8	brossa
	9	formaggio di capra a pasta molle
	10	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	11	formaggio misto
	12	reblec
	13	reblec de crama
	14	salignoùn
	15	séras
	16	toma di gressoney
grassi (burro, margarina, oli)	17	beuro (burro di affioramento)
	18	beuro colò
	19	beuro de brossa
	20	burro centrifugato di siero
prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	21	miele di castagno (mi de tsatagnè)
	22	miele di rododendro (mi de framiello)
	23	miele millefiori di mantagna (mi de fleur de montagne)

REGIONE VENETO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	amaro al radicchio rosso di treviso
	3	grappa veneta
	4	liquore all'uovo
	5	liquore barancino
	6	liquore del cansiglio
	7	liquore fragolino
	8	maraschino
	9	prugna
	10	sangue morlacco
carni (e frattaglie) fresche e loro praparazione	11	anatra di corte padovana
	12	anatra germana veneta
	13	anatra mignon
	14	bogoni di badia calavena
	15	bondiola al sugo di este
	16	bondiola col lengual del padovano
	17	bondiola di castelgomberto
	18	bondola della val leogra
	19	bresaola di cavallo
	20	cacciatore d'asino
	21	cacciatore di cavallo
	22	carne de fea (pecora) afumegada
	23	carne di musso
	24	ciccioli della val leogra
	25	coeghin nostrano padovano
	26	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) del basso vicentino
	28	coessin (cotechino) della val leogra
	29	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	30	coessin co lo sgrugno
	31	coniglio veneto
	32	coppa di testa di este
	33	cornioi di crespadoro
	34	coscia affumicata di cavallo
	35	cotechino di puledro
	36	falso parsuto
	37	faraona camosciata
	38	faraona di corte padovana
	39	figalet
	40	galletto nano di corte padovana - pepoa
	41	gallina robusta lionata
	42	gallina collo nudo di corte padovana
	43	gallina dorata di lonigo
	44	gallina ermellinata di rovigo
	45	gallina padovana
	46	gallina polverara

	47	gallina robusta maculata
	48	lardo del basso vicentino
	49	lardo in salamoia
	50	lardo steccato con le erbe
	51	lengual
	52	lingua salmistrata
	53	luganega da riso
	54	luganega nostrana padovana
	55	luganega trevigiana
	56	luganeghe de tripan
	57	luganeghe della val leogra
	58	morette o barbusti della val leogra
	59	mortandele
	60	muset trevigiano
	61	nervetti di bovino
	62	oca del mondragone
	63	oca di corte padovana
	64	oca in onto padovana
	65	oco in onto dei berici
	66	osocol di treviso
	67	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
	68	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
	69	parsuto de oca
	70	parsuto di montagnana
	71	pecora alpagota
	72	pendole
	73	pollo combattente di corte padovana
	74	pollo rustichello della pedemontana
	75	porchetta trevigiana
	76	prosciutto crudo dolce di este
	77	salado co l'ajo del basso vicentino
	78	salado della pedemontana trevigiana
	79	salado fresco del basso vicentino
	80	salado fresco trevigiano
	81	salame di asino
	82	salame di cavallo
	83	salame di verona
	84	salame nostrano padovano
	85	salamelle di cavallo
	86	salsiccia con le rape
	87	salsiccia equina
	88	salsiccia tipica polesana
	89	schenal
	90	senkilam – speck di sappada
	91	sfilacci di equino
	92	sfilacci di manzo
	93	soppressa di verona
	94	soppressa trevigiana
	95	soppressa vicentina
	96	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
	97	sopressa co la brasola del basso vicentino
	98	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino
	99	sopressa di cavallo
	100	sopressa investida

	101	sopressa nostrana padovana
	102	speck del cadore
	103	speck del cavallo
	104	tacchino comune bronzato
	105	tacchino ermellinato di rovigo
	106	torresani di torreglia
	107	torresano di braganze
	108	vitellone padano
grassi (burro, margarina, oli)	109	burro a latte crudo di malga
formaggi	110	caciotta misto pecora
	111	casatella trevigiana
	112	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	113	formaggio bastardo del grappa
	114	formaggio busche
	115	formaggio caciotta di asiago
	116	formaggio casato del garda
	117	formaggio casel bellunese
	118	formaggio cesio
	119	formaggio contrin
	120	formaggio dolomiti
	121	formaggio fodom
	122	formaggio imbriago
	123	formaggio latteria di sappada
	124	formaggio malga altopina o dei sette comuni
	125	formaggio malga bellunese
	126	formaggio misto pecora fresco dei berici
	127	formaggio moesin di fregona
	128	formaggio montemagro
	129	formaggio morlacco
	130	formaggio nevegal
	131	formaggio pecorino dei berici
	132	formaggio pecorino fresco di malga
	133	formaggio piave
	134	formaggio renàz
	135	formaggio schiz
	136	formaggio tosella
	137	formaggio zigher
	138	formaggio zumelle
	139	formai nustran
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	140	aglio bianco polesano
	141	aglio del medio adige
	142	asparago bianco del sile
	143	asparago bianco di bibione
	144	asparago bianco di cimadolmo
	145	asparago di arcole
	146	asparago di bassano
	147	asparago di giare
	148	asparago di padova
	149	asparago di palazzetto

	150	asparago di rivoli
	151	asparago verde amaro montine
	152	barbabietola rossa di chioggia
	153	bietola di bassano
	154	bisi de lumignan
	155	biso di peseggia
	156	broccolo di bassano
	157	broccolo fiolaro di creazzo
	158	carciofo violetto di s. erasmo
	159	carota di chioggia
	160	castagne del baldo
	161	castagne e marroni dei colli euganei
	162	cicoria catalogna gigante di chioggia
	163	ciliegia dei colli asolani
	164	ciliegia delle colline veronesi
	165	ciliegie dei colli euganei
	166	ciliegie di marostica
	167	ciliegie durone di cazzano
	168	cipolla bianca di chioggia
	169	cipolla rosa di bassano
	170	composte delle valli dell'agno e del chiampo
	171	craut - verde agre
	172	crauti delle bregonze
	173	cren
	174	culàti di valdagno
	175	durona del chiampo
	176	fagiolino meraviglia di venezia
	177	fagiolo borlotto nano di levada
	178	fagiolo di posina "scalda"
	179	farina di mais biancoperla
	180	farina di mais marano
	181	fasola posenata
	182	fragola di verona
	183	funghi coltivati del montello
	184	funghi di costozza
	185	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	186	giuggiola dei colli euganei
	187	giuggiolo del cavallino
	188	insalata di lusia
	189	kiwi di treviso
	190	kiwi di verona
	191	kodinze
	192	kodinzon
	193	mamma bianca di bassano
	194	marinelle sotto spirito
	195	marrone di san mauro
	196	marrone di san zeno
	197	marroni di combai
	198	marroni di monfenera
	199	marroni di valrovina
	200	mela del medio adige
	201	mela di monfumo
	202	mela di verona
	203	melone del delta polesano

	204	melone precoce veronese
	205	mostarda vicentina
	206	nettarina di verona
	207	noce dei grandi fiumi
	208	noce di feltre
	209	patata americana di anguillara e stroppare
	210	patata americana di zero branco
	211	patata cornetta
	212	patata del montello
	213	patata del quartier del piave
	214	patata di chioggia
	215	patata di montagnana
	216	patata di posina
	217	patata dorata dei terreni rossi del guà
	218	patate di rotzo
	219	peperone di zero branco
	220	pera del medio adige
	221	pere del veneziano
	222	pere del veronese
	223	pesca bianca di venezia
	224	pesca di povegliano
	225	pesca di verona
	226	pisello di borso del grappa
	227	pomodoro del cavallino
	228	radicchio bianco fior di maserà
	229	radicchio bianco o variegato di lusia
	230	radicchio rosso di chioggia
	231	radicchio rosso di verona
	232	radicchio variegato bianco di bassano
	233	riso del delta del po
	234	scarola o insalata d'inverno di bassano
	235	sedano di rubbio
	236	sedano verde di chioggia
	237	sedano-rapa di ronco all'adige
	238	susina gialla di lio piccolo
	239	tartufo della montagna veronese
	240	tartufo nero dei berici
	241	zucca marina di chioggia
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	242	amarettoni
	243	banana comune
	244	bibanesi
	245	bigoi
	246	biscotti baicoli
	247	biscotti bussolai
	248	biscotti pazientini
	249	capezzoli di venere
	250	carfogn
	251	casunziei
	252	ciopa vicentina

	253	colomba pasquale di verona
	254	cornetti
	255	dolce bissioleta
	256	dolce del santo - santantonio
	257	dolce nadalin
	258	dolce polentina
	259	esse adriese
	260	fave alla veneziana
	261	forti bassanesi
	262	frittelle con l'erba amara
	263	frittelle di verona
	264	frittelle veneziane
	265	fugassa padovana
	266	fugassa veneta
	267	galani e crostoli
	268	gargati
	269	gelato artigianale del cadore
	270	gnocco di smalzao
	271	gnocco di verona
	272	il riccio
	273	lasagne da fornel
	274	mandorlato di cologna veneta
	275	mantovana
	276	merletti santantonio
	277	montasù
	278	pandoli di schio
	279	pagnotta del doge
	280	pan biscotto veneto
	281	pan co a suca
	282	pan co l'ua
	283	pan de le feste
	284	pan del santo (dolce)
	285	pandoro di verona
	286	pane di mais
	287	pasta frolla della lessinia
	288	pevarin
	289	ravioli con radicchio rosso di verona
	290	sagagiardi
	291	san martino
	292	savoiardi di verona
	293	schizzotto
	294	sfogliatine di villafranca
	295	smegiassa
	296	subioti all'ortica
	297	tajadele al tardivo
	298	torrone di s. martino di lupari
	299	torta ciosota
	300	torta figassa
	301	torta fregolotta
	302	torta nicolotta
	303	torta ortigara
	304	torta pazientina
	305	torta pinza-putana
	306	torta sgriesolona - rosegota

	307	torta zonclada
	308	tortellini di valeggio sul mincio
	309	treccia d'oro di thiene
	310	zaleto di giuggiole
	311	zaletti
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	312	anguilla del delta del po
	313	anguilla del livenza
	314	anguilla marinata del delta del po
	315	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	316	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	317	cefali delle valli da pesca venete
	318	cefalo del polesine
	319	cozza di scardovari
	320	gambero di fiume della venezia oriental
	321	latterini marinati del delta del po
	322	moeche e masanete
	323	moscardino di caorle
	324	pesce azzurro del delta del po
	325	sardine e alici marinate del delta del po
	326	schilla della laguana di venezia
	327	trota fario valli vicentine
	328	trota iridea del sile
	329	trota iridea della valle del chiampo
	330	vongola verace del polesine
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	331	caciocapra
	332	formaggio al latte crudo di posina
	333	formaggio straccon
	334	miele dei colli euganei
	335	miele del delta del po
	336	miele del grappa
	337	miele del montello
	338	miele della collina e pianura veronese
	339	miele della montagna veronese
	340	miele di barena
	341	miele dolomiti bellunesi
	342	mieli dell'altopiano di asiago
	343	ricotta affumicata
	344	ricotta affumicata della val leogra
	345	ricotta da sacchetto della val leogra
	346	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	347	ricotta pecorina dei berici
	348	ricotta pecorina stufata dei berici
	349	ricotta schotte

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	apricot
	2	enzianschnaps (genziana)
	3	grappa dell'alpino
	4	gravenstein-apfelbrand (distillato di mele gravenstein)
	5	kranewitter (ginepro)
	6	krauterbitter (amaro d'erbe)
	7	obstler (distillato di mele)
	8	schwarzbeerschnaps mit frucht (grappa di mirtillo con frutti)
	9	treber (grappa di vinaccia)
	10	williams-christbirnen-brand (distillato di pere williams-christ)
	11	williams-christbirnen-brand mit frucht (distillato di pere williams-christ con frutta)
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	bauerneintopf
	13	bauernschinken (prosciutto contadino)
	14	bauernschmaus
	15	blutwurst
	16	fleischkase (salame cotto al forno)
	17	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	18	gerauchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)
	19	gerauchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)
	20	gerauchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)
	21	gerauchertes rindfleisch (manzo affumicato)
	22	gesurtes schweinernes
	23	gulasch
	24	gulaschsuppe (minestra di gulasch
	25	herrengerosti
	26	hirschwurst (salsiccia di cervo)
	27	kaminwurzen
	28	kasekrainer
	29	krauterschinken (prosciutto alle erbe)
	30	leberknodel (cenederli di fegato)
	31	leberwurst
	32	meraner wurstel
	33	saure suppe
	34	speck
	35	sudtiroler hirnsuppe
formaggi	36	algunder bauernkase halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	37	algunder butterkase
	38	algunder ziegenkase (formaggio di capra di lagundo)
	39	alpkase
	40	aschbacher magerkase (formaggio aschbach magro)
	41	bruneck leicht

	42	graukase
	43	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	44	inticina
	45	ortler
	46	pustertaler bergkase
	47	raucherkase (formaggio affumicato)
	48	rienz
	49	sextner almkase
	50	stilfser (stelvio)
	51	toblacher stangenkase (formaggio originale dobiacco)
	52	zieger
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	53	apfelkren
	54	apfelsaft (succo di mele)
	55	bauernsuppe (minestra alla contadina)
	56	fichtenhonig
	57	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	58	holersirup (sciroppo di sambuco)
	59	kloazn
	60	kraut gedunstet (cavolo cotto)
	61	lowenzahnhonig (sciroppo di tarasacco)
	62	marille (albicocca val venosta)
	63	ribissaft (sciroppo di ribes)
	64	sauerkraut (crauti)
	65	sauerkraut gedunstet (crauti cotti)
	66	sauerkrautsuppe (minestra di crauti)
	67	terlaner spargel (asparago di terlano)
	68	terlaner weinsuppe
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	69	apfelbrot (pane di mele)
	70	apfelkiechl (frittelle di mele)
	71	apfel-oder kirschauflauf
	72	bauernpaarl (pagnotte contadine)
	73	breati
	74	broatauflaug
	75	dorf tiroler
	76	eisacktaler friggelesuppe
	77	erdapfelblattlan
	78	erdapfelroast
	79	faschingskrapfen
	80	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	81	fela struzn
	82	frittaten (frittatini in brodo)
	83	germzopf
	84	gerstensuppe (minestra d’orzo)
	85	grießknodel (canederli di semolino)
	86	hirtenbrot
	87	hollermulla
	88	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	89	kiechl
	90	knodel (cenederli)
	91	krapfen

	92	milchsuppe
	93	milzschnitte (crostini di milza in brodo)
	94	mohnmingilan
	95	mus
	96	nocken (gnocchi)
	97	ochsenkloa
	98	ofengedorrtes paarl (coppia di pagnotte essiccate al forno)
	99	ofenplent
	100	paarl
	101	palabirabrot
	102	pindi
	103	plenten broater
	104	polsterzipfl
	105	puces
	106	scheiterhaufen
	109	schlutzkrapfen
	107	schmalznocken
	108	schuffa
	110	schuttelbrot
	111	schwarzer weggen (filone integrale)
	112	schwarzplentene spatzlen
	113	strauben
	114	strudel
	115	sudtiroler friggelesuppe
	116	tirtian
	117	topfenblattlen
	118	vinschgauer struzn
	119	vinschger brotsuppe (minestra di pane val venosta)
	120	vinschger schneemilch
	121	vollkornpaar (paarl integrale)
	122	vorschlag
	123	vorschlag paarl
	124	zelten
	125	zwetschgen-und marillenknodel
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	126	buttermilch (latticello)

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	grappa giovane trentina - metodo tullio zadra
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	barbusto o “moretto”
	3	brusti e/o baldonazzi
	4	cacciatore nostrano all’aglio di caderzone
	5	carne “fumada” di siror
	6	carne “salada”
	7	carne “salada” di capra o di pecora
	8	carne “salmistrada” della valle di cembra o carne “fumada” se affumicata
	9	carne di cavallo affumicata
	10	ciuighe
	11	cotechino di maiale
	12	lardo e/o lardo “fuma”
	13	lucanica di capra o pecora
	14	lucanica mochena di cavallo
	15	lucanica mochena piccante
	16	lucanica mochena stagionata
	17	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	18	luganega secca della valle di cembra
	19	mortandela
	20	mortandela affumicata della valle di non
	21	pancetta affumicata
	22	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	23	pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	24	paste “de luganeghe” o pasta di lucaniche
	25	pezate di agnelo o pezate
	26	probusto
	27	salame all’aglio di caderzone
	28	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	29	salamella fresca all’aglio di caderzone
	30	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	31	speck
formaggi	32	canestrato
	33	caprino
	34	casolet
	35	dolomiti
	36	fontal
	37	misto capra
	38	montagna

	39	monte baldo e monte baldo primo fiore
	40	nostrano (nostrano “de casel”, nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)
	41	provola e caciotta a pasta filata
	42	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	43	ricotta di capra e ricotta di capra affumicata
	44	spressa delle giudicarie
	45	tosela
	46	tre valli
	47	vezzena
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	48	broccolo di torbole e s. massenza
	49	crauti
	50	mais “nostrano di storo”
	51	marone trentino
	52	noce del bleggio
	53	susina di dro
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	54	basini de trent
	55	béchi panzalini o filone a due tagli
	56	bina
	57	canederli trentini
	58	gelato artigianale trentino
	59	pan taià o gramolato
	60	strangolapreti
	61	torta di “fregoloti”
	62	zelten, celteno o pane di frutta
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	63	sisam
	64	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	65	miele trentino

01A5733

DOMENICO CORTESANI, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(4651453/1) Roma, 2001 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:
- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA: piazza G. Verdi, 10;**
- **— presso le Librerie concessionarie indicate nelle pagine precedenti.**

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Gestione Gazzetta Ufficiale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale **n. 16716029.** Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 2001

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio e termine al 31 dicembre 2001
i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 2001 e dal 1° luglio al 31 dicembre 2001

PARTE PRIMA - SERIE GENERALE E SERIE SPECIALI

Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

	Lire	Euro
Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
- annuale	**508.000**	**262,36**
- semestrale	**289.000**	**149,25**
Tipo A1 - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
- annuale	**416.000**	**214,84**
- semestrale	**231.000**	**110,00**
Tipo A2 - Abbonamento ai supplementi ordinari contenenti i provvedimenti non legislativi:		
- annuale	**115.500**	**59,65**
- semestrale	**69.000**	**35,63**
Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale:		
- annuale	**107.000**	**55,26**
- semestrale	**70.000**	**36,15**
Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee:		
- annuale	**273.000**	**140,99**
- semestrale	**150.000**	**77,46**
Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali:		
- annuale	**106.000**	**54,74**
- semestrale	**68.000**	**35,11**
Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
- annuale	**267.000**	**137,89**
- semestrale	**145.000**	**74,88**
Tipo F - *Completo.* Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi e non legislativi ed ai fascicoli delle quattro serie speciali (ex tipo F):		
- annuale	**1.097.000**	**566,55**
- semestrale	**593.000**	**306,25**
Tipo F1 - Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi ed ai fascicoli delle quattro serie speciali (escluso il tipo A2):		
- annuale	**982.000**	**507,16**
- semestrale	**520.000**	**268,55**

Integrando con la somma di **L. 150.000** *(€ 77,46) il versamento relativo al tipo di abbonamento della* Gazzetta Ufficiale - *parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice repertorio annuale cronologico per materie 2001.*

Prezzo di vendita di un fascicolo separato della *serie generale*	**1.500**	**0,77**
Prezzo di vendita di un fascicolo separato delle *serie speciali I, II e III*, ogni 16 pagine o frazione	**1.500**	**0,77**
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	**2.800**	**1,45**
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili*, ogni 16 pagine o frazione	**1.500**	**0,77**
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	**1.500**	**0,77**
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli, ogni 16 pagine o frazione	**1.500**	**0,77**

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	**162.00**	**83,66**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	**1.500**	**0,77**

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	**105.000**	**54,22**
Prezzo di vendita di un fascicolo separato	**8.000**	**4,13**

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES - 2001
(Serie generale - Supplementi ordinari - Serie speciali)

Abbonamento annuo (52 spedizioni raccomandate settimanali)	**1.300.000**	**671,39**
Vendita singola: ogni microfiches contiene fino a 96 pagine di Gazzetta Ufficiale	**1.500**	**0,77**
Contributo spese per imballaggio e spedizione raccomandata (da 1 a 10 microfiches)	**4.000**	**2,07**

N.B. — Per l'estero i suddetti prezzi sono aumentati del 30%.

PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	**474.000**	**244,80**
Abbonamento semestrale	**283.000**	**146,15**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	**1.550**	**0,80**

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, nonché quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate, *compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono* raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale **n. 16716029** intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione dei dati riportati sulla relativa fascetta di abbonamento.

Per informazioni, prenotazioni o reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Ufficio abbonamenti	Vendita pubblicazioni	Ufficio inserzioni	Numero verde
☎ 06 85082149/85082221	☎ 06 85082150/85082276	☎ 06 85082146/85082189	☎ 800-864035

L. 7.500
€ 3,87